

Château Haut-Canteloup 2016 Tradition

Blaye Côtes de Bordeaux – Rouge



Superficie : 12 hectares

Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie : Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Âge de la vigne : 15 -40 ans

Encépagement : 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Production : 75 000 bouteilles

Elaboration : Méthode traditionnelle.
Fermentation à une température inférieure à 28°C.
Cuvaison 3 semaines

Elevage : Durant 15 mois

Accords Mets/Vins : Viandes rouges, fromages

Potentiel de garde : 4 - 8 ans

Notes de dégustation :
Robe rouge sombre, arômes de fruits mûrs et de cassis. Bouche ronde et équilibrée. Jolie trame tannique en fin de bouche.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Château
HAUT-CANTELOUP

Millésimes et récompenses

Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2017.

Médaille d'Or au Challenge International 2017 et Prix Spécial Blaye.

Château Haut-Canteloup 2016

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2018

Contact au château

Propriétaires

Catherine, Sylvain, Vincent et Alexandre
BORDENAVE

Société

E.A.R.L. BORDENAVE ET FILS

Adresse

8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (France).

Tél : 05.57.42.87.12 Fax : 05.57.42.36.69

Port : 06.22.12.39.04

Visite : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone.

Mail : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr

Site : www.chateau-haut-canteloup.com

Facebook : Château Haut-Canteloup
[@chateauhautcanteloup](https://www.facebook.com/chateauhautcanteloup)



MÉDAILLE
D'OR



CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE PARIS
2018

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



GRAND VIN DE BORDEAUX